
SAŁATKA KANTOŃSKA

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2700 razy.

Kuchnia chińska

1 długi świeży ogórek

marchew

10 rzodkiewek białych (sopel) lub czerwonych

1/2 łyżki soli

Zaprawa:

2 łyżki cukru

2 łyżki octu

5 plasterków świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku

Ogórek obrać , przeciąć wzdłuż na pół, łyżeczką usunąć nasiona, odrzucić . Pokrajać warzywo w 1 1/2 cm szerokie paski. Każdy pasek podzielić w ukośne kawałki o długości 6 cm. Oskrobać marchew i rzodkiew, pokrajać w paski tak, jak ogórek. W dużej misce wymieszać warzywa, posolić , wymieszać podzuczając, odstawić na 2 godz. Wypłukać w zimnej wodzie, osączyć , osuszyć . Cukier połączyć z octem (dodać imbir w proszku). Warzywa i świeży imbir włożyć do słoika, wlać zaprawę, zamieszać , przykryć , ustawić w chłodnym miejscu na 6 -10 godz. Przed podaniem osączyć z marynaty. Sałatkę serwować schłodzoną na przystawkę.

Proporcje: dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD